

高瀬川だより

NPO法人京都高瀬川繁栄会会報
編集人 田村佐起三
弊NPOは「憲法を改正、経済力と軍事力の両足で健全な国体を支える国家」を求める

〒六〇四一八〇〇一
京都市中京区木屋町通三条上ル
電話 (〇七五) 一一二二・一八一八

『揺れる情(こころ)』通信(9)

稲荷山武田病院院長

土屋宣之／元京都医療センター外科部長

前号の最後に赤ん坊の情(こころ)の成長について書きました。赤ん坊からは肉体とは別の独立した情(こころ)を感じます。情(こころ)の成長、言い換えれば感情のよみがえりを感じます。この世に存続している感情(うごくころ)が赤ちゃんの情(こころ)のなかによみがえってくるようです。

私は患者様の情(こころ)と共有できるということは、この世に「もののあはれ」という情(こころ)が存続し続けているからではないかと思います。父上を亡くされた娘さんが「新盆の大文字を見に行って、隣の見知らぬ女性と手を繋いでいて、気が付くとお父さんと話をしていました」と奇跡の夜のことを涙ながらに語って下さいました。父上の情(こころ)がやはりこの世に戻ってきたのだと思いました。「もののあはれ」とはやっぱり「情(こころ)の息吹き」を感じだと思います。大文字の夜に存続している情(こころ)も、きっと生きているんです。

『能登半島地震の教訓』常楽臺住職 今小路覚真

12月の中旬に所用があつて能登半島の突端に近い珠洲市まで車で往復しました。金沢を過ぎて、半島部分に入りましたが、珠洲までは遠かったです。道路は奇麗でした。街中を通ることはありましたが、大半は山中をひたすら走るだけでした。

正月元旦にその能登半島を地震が襲いました。半島そのものが壊滅的な状態になり、一ヵ月すぎても日常生活が戻つていません。なかでもわたしの耳目を集めているのが、ライフルの中心である「水」の状態です。復旧が遅々として進まないことです。未だに給水車を当て頼りとし続けています。未だに給水車を当て頼りとし続けています。数十年前も半島には数万人の人達が生活をし、それまでの仕事に就いていました。その当時の水事情はどうだつたのでしょうか。かなりの地区では生活用水の大半は「井戸」だつたのではないかでしようか。

現在、その井戸はどうなつたのでしょうか。わたし自身も身の回りを見直すことが求められます。

季節の家庭料理

田村 真紀

『三月 春野菜のミモザサラダ』

三つ葉特有の香りには消化促進の働きや、ストレス、イライラ等を鎮める効果があるそうです

（作り方・約四人分）

固ゆで卵一個・糸三つ葉二わ・スナップエンドウ八本・新玉葱半個・☆（人参すりおろし三十グラム・オリーブオイル大匙二・好みのお酢大匙六・薄口醤油大匙一・砂糖、白いりごま各小匙二・塩少々）

固ゆで卵は殻をむき、白身と黄身に分けてみじん切りにする。三つ葉は根元を切り落とし四センチ位の幅に切り氷水につけパリッとさせる。スナップエンドウは筋を取りさつと茹で、冷水に取り半分に割る。新玉葱は薄切りにして水にさらし水気を切る。野菜を盛りつけ、卵の白身と黄身を乗せる。☆の材料をよく混ぜ、ドレッシングにする。

『大原流声明雑話(15)』 實光院住職 天納玄雄

勝林院を開いた寂源上人は俗名を源時叙といい、大河ドラマ「ひかる君へ」の中心人物のひとり、源倫子の弟である。円融天皇の治世のころに出家して延暦寺で修行したのち、山門と寺門の対立抗争を避けるために大原へ移ったという。

それから約十年のあいだ勝林院に起居して修行にはげみ、亡くなる時には奇瑞を示して往生を遂げたと『元亨釈書』などに紹介されている。勝林院での修行中には、毘沙門天が御前に立つて守護したとも伝えられることから、常行三昧のような天台流の念佛修行、しかも声明の音曲を伴つた修行だったのではないかと考えられている。

四月上旬、命日である旧暦三月二日にあわせて上人の徳を偲び、声明法要を営む予定にしている。

京都市京セラ美術館 『キュビズム展—美の革命』

3月20日～7月7日

20世紀初頭、ピカソと布拉ックによって生み出されたキュビズムは、西洋美術にかつてない変革をもたらしました。

伝統的な遠近法や陰影法による空間表現ではなく、幾何学的に平面化された形を用いて画面を構成する試みは、絵画は現実を再現するというルネサンス以来の常識から画家たちを解放しました。パリの若い芸術家たちに衝撃を与えたキュビズムは瞬く間に世界中に広まり、以後の芸術の多様な展開に決定的な影響を及ぼします。

本展は世界屈指の近現代美術コレクションを誇るパリ・ポン・ピドゥーセンターの所蔵品を中心に約130点を展示、初来日作品50点以上を含む絵画や彫刻などにより、20世紀美術の真の出発点となつたキュビズムの全貌を紹介します。

『パスタについて』 イタシヨク 福村直

イタリア料理に絶対欠かせない食材と言えば、やはりパスタが真っ先に思い浮かぶでしょう。その歴史は古く、古代ローマ時代には麦を使つたお粥”ブルテス”が存在し、野菜や肉を加えて食べていました。これが起源と考えられていますが、麺状のものは中世から現れ中国伝来とも言われています。イタリアでは中世から様々なタイプのパスタが地域ごとに作られるようになり、日本で最も馴染みあるパスタであるスペゲッティはもちろん、マカロニやペンネといったショートパスタ、餃子の様に具を包み込んだラヴィオリもパスタとなります。どちらも南イタリアで発展しそれまでのシンプルなパスタに劇的な変化が起きたのはアメリカ大陸からのトマトの伝来と、乾燥パスタの発明でした。どちらも南イタリアで发展しそれまでのシンプルな味付けでなく、トマトソースを使うことで具材と味わいの幅が広がります。また乾燥させることで保存が効き輸出をすることが可能となりました。

NPO法人京都高瀬川繁栄会ホームページ <https://www.sakizo.co.jp>